BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio

AOC Vacqueyras
Les Primaires

Vin Biologique certifié FR-BIO-01

Le Vignoble :

Appellation : AOC Vacqueyras
Age des vignes : 40 ans
Encépagement : 70% Grenache noir, 20% syrah, 10% mourvèdre

Terroir :

Située dans les garrigues de Vacqueyras, les vignes évoluent sur des sols d'argiles rouges et de galets roulés pour partie, terres sablonneuses et grès (type graves).

Vinification :

La vinification est traditionnelle. Eraflage total à réception des raisins. Après une macération pré-fermentaire à froid (18°c).la cuvaison longue dure 3 semaines. Pas de levurage, utilisation des levures indigènes.
Degrés d'Alcool : 14% Alc./Vol.

.Dégustation :

L'œil : robe d'une belle couleur intense et brillante.
Le nez : Gourmand aux arômes de fruits confits.
La bouche : plein et rond, ce vin offre des arômes de fruits rouges et noirs et nous donne un équilibre entre puissance et finesse.

Température de dégustation et Alliance

A servir à 16°C.
Suggestion culinaire : On peut d'ores et déjà apprécier son élégance sur une viande mijotée.

Conservation :

Peut se garder entre 3 à 5 ans.

38 bis, rue Victor Hugo – 37400 Amboise - Téléphone : **02 47 57 04 04** Fax : **02 47 57 09 29**
contact@biovidis.fr